

PAT-NO: JP402167042A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 02167042 A
TITLE: DUSTING POWDER MIXTURE

PUBN-DATE: June 27, 1990

INVENTOR-INFORMATION:

NAME **COUNTRY**
YASUDA, TADAYUKI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME **COUNTRY**
NISSHIN D C EE SHOKUHIN KK N/A

APPL-NO: JP63322732

APPL-DATE: December 21, 1988

INT-CL (IPC): A23L001/176

US-CL-CURRENT: 426/555

ABSTRACT:

PURPOSE: To provide a dusting powder mixture composed of cereal flour and a dextrin having a specific polymerization degree, having dry feeling and high fluidity, resistant to forming undissolved lumps, having excellent mechanical handleability, uniformly applicable to a food and free from release of the coating from the food in frying.

CONSTITUTION: The objective dusting powder mixture is composed of cereal flour and preferably 10-50wt.% of a dextrin having a polymerization degree of 10 -20.

COPYRIGHT: (C)1990,JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A) 平2-167042

⑬ Int. Cl.⁹

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 平成2年(1990)6月27日

A 23 L 1/176

6712-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全3頁)

⑮ 発明の名称 打粉ミックス

⑯ 特 願 昭63-322732

⑰ 出 願 昭63(1988)12月21日

⑱ 発 明 者 安 田 忠 之 東京都田無市芝久保4丁目15番23号

⑲ 出 願 人 日清ディー・シー・エ 東京都中央区日本橋小網町16番8号
一食品株式会社

⑳ 代 理 人 弁理士 有賀 三幸 外2名

明 細 書

1. 発明の名称

打粉ミックス

2. 特許請求の範囲

1. 穀粉類と重合度10～20のデキストリンからなる打粉ミックス。

2. 重合度10～20のデキストリンの配合割合が、該デキストリンと穀粉類の合計重量に基いて、内割で10～50重量%である請求項1記載の打粉ミックス。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は打粉ミックス、更に詳細には天ぷら、トンカツ等のフライ食品の衣付に先立ち用いられる打粉ミックスに関する。

(従来の技術)

従来、各種のフライ食品を製造するに際しては、一般に小麦粉や澱粉等の穀粉類が打粉として使用せられていた。

(発明が解決しようとする課題)

然しながら、小麦粉、澱粉等の穀粉類を打粉として用いる場合には、粉の粒度が細かいため、流動性が悪く、ダマを作り易く、その取り扱いが難しいものであった。特に、機械作業による場合は、打粉の付着が不均一になり易いため、次工程の衣付けの際に衣液が均一に付着せず、従ってまたパン粉が均一につかない、あるいはフライ時に衣が剥離する等の問題を避け得なかった。そのため、手作業による打粉づけをせざるを得ないのが実状であり、その改善は当業者の等しく要望するところであった。

斯かる実状に於て、打粉の顆粒化等の改善も試みられたが、粒子が粗いため打粉としての機能が低下したり、顆粒の経時的破壊に伴う作業性の悪化を避け得ない等の問題が生じていた。

そこで、本発明者は斯かる従来の問題点を解消し、当該要望に応えるべく種々研究を重ねた結果、特定の重合度のデキストリンを添加配合すれば、小麦粉、澱粉等の穀粉類の打粉として

の性質が著しく改良されることを見出し、本発明を完成した。

(課題を解決するための手段)

すなわち、本発明は穀粉類と重合度10～20のデキストリンからなる打粉ミックスである。

本発明で云う穀粉類とは、小麦粉、コーンフラワー等の穀粉やコーンスターチ、馬鈴薯澱粉等の澱粉類を指称する。

また、本発明で云う重合度10～20のデキストリンとは、重合度が10～20のものを約70%以上含有するものを指称する。重合度がこの範囲であると、甘味が少なく、サラサラして流動性があり、ダマになりにくい。重合度が10未満であると流動性が悪く、打粉の付着が不均一で、衣液の付着も不均一となり、甘味が強く、フライ製品の揚色が濃すぎると云う欠点があり、また逆に重合度が20を超えると流動性が悪く、打粉の付着が不均一となり、衣液の付着も不均一になると云う欠点があり、何れも

本発明の目的を達し得ない。

斯かるデキストリンを上記の如き穀粉類に配合するに際しては、該デキストリンと穀粉類の合計重量に基づいて、内割で10～50重量%の割合で配合することが好ましい。10重量%未満の配合割合であると、穀粉類の流動性の改善やダマ形成防止の効果が顕著でなく、50重量%を超えると流動性もさほど改善されず、吸湿性が高いためにべとついて衣の付着も不均一となり、しかも衣の甘味が強く、揚げ色も濃いものとなる。

本発明の打粉ミックスには、前記の穀粉類及びデキストリンの他に食塩、調味料、香辛料、糖類、卵粉、脱脂粉乳等を目的に応じて少量添加配合してもよい。

(作用及び効果)

本発明の打粉ミックスはサラサラして流動性に富み、ダマになりにくいので、特に機械作業性に優れている。また、具に均一に付着するために次工程の衣液の付着も均一になり、フライ

時に衣の剥離が生じることがなく、優れたフライ食品を得ることができる。

(実施例)

以下実施例並びに比較例を挙げて本発明を更に説明する。

実施例1～7並びに比較例1～2

下表の配合でそれぞれ打粉ミックスを試作し、白身魚切身(大きさ35g)に打粉してその作業性及び打粉の付着状態を比較した。

また、小麦粉100部、水200部を均一に混合した衣液にそれぞれ浸し、打粉をほどこした魚切身への衣液の付着状態を比較した。結果を下表に示す。

以下余白

原 料		実施例 1	実施例 2	実施例 3	実施例 4	実施例 5	実施例 6	実施例 7	比較例 1	比較例 2
打粉ミックスの配合(重量%)	薄力小麦粉	90				50	95		90	90
	コーンスターチ				70			40		
	アスターン(配合度 ₇)								10	
	" (₁₀)	10								
	" (₁₂)		10		30	50	5	80		
	" (₂₀)			10						
	" (_{30~100} の混合物)									10
打粉の作業性		良好	良好	良好	良好	良好	不良	やや良好	不良	不良
打粉の付着状態		均一	均一	均一	均一	均一	不均一	やや均一	不均一	不均一
衣液の付着状態		均一	均一	均一	均一	均一	不均一	不均一	不均一	不均一
備 考								衣の甘味が強く、揚げ色濃い	衣の甘味が強く、揚げ色濃すぎる	